



Côtelettes de mouton AOC Barèges-Gavarnie

à la crème de serpolet

Pour 4 personnes

Recette du restaurant Auberge du Lienz

Chez Louissette

65 120 Barèges

Tél. 05 62 92 67 17

Ingrédients :

Côtelettes de mouton AOC Barèges Gavarnie (2 par personne)

Ail (3 gousses)

Serpolet : 2 cuillères (peut être remplacé par du thym)

Crème liquide (1/4 L. pour 4 personnes)

Huile d'olive : 1 cuillère à soupe



Préparation :

Cuisson :

Faire cuire les côtelettes de mouton dans l'huile d'olive.

Colorer les deux côtés, les débarrasser.

Conseil de cuisson :

Les côtes doivent être saisies à feu vif pour conserver tout leur jus, puis servies rosées et bien chaudes.

L'utilisation d'une spatule évite de piquer la viande durant la cuisson et de lui faire perdre ses sucs.

Préparation de la sauce d'accompagnement :

Jeter l'ail écrasé et le serpolet dans la poêle (la même que pour la cuisson des côtelettes) 2 à 3 min. Ajouter la crème et laisser cuire 3 à 4 min.

Présentation :

Déposer les côtelettes bien chaudes dans une assiette, avec un légume d'accompagnement tel haricot et/ou oignons, et verser la crème de serpolet sur les côtelettes.

Pour plus d'informations : www.aoc-barèges-gavarnie.com

Association Interprofessionnelle du mouton Barèges-Gavarnie – Soucastets - 65 120 Luz saint Sauveur

Tel : 05 62 92 32 16